Valnøtt- og kanelbiter



Ingredienser

230 g smør
5 dl brunt sukker
2 egg
2 eggeplommer
2 ts bakepulver
2 ts kanel
5 dl hvetemel
150 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sukkeret og rør til sukkeret oppløses. Ta kjelen av platen og avkjøl i 10 min.

Pisk egg og eggeplommer sammen med en gaffel og rør det i smørblandingen. Bland så i bakepulver og kanel, og til slutt hvetemelet. Rør til en jevn deig. Vend i grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (kaken skal være gjennomstekt, men fortsatt litt bløt i midten).

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald før kaken deles opp i firkanter.

Tips

Oppskriften er hentet fra boken "Deilige brownies" (Spektrum forlag, 2009), men jeg har doblet oppskriften for at den skal passe til liten langpanne.

"Valnøtt- og kanelbiter" holder seg myke lenge om de pakkes godt inn i plast. Kakene er også supre å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valnott-og-kanelbiter